

Zadanie egzaminacyjne

Zgodnie z zamieszczoną recepturą i sposobem wykonania przygotuj 5 porcji kotletów mielonych z łopatki w opakowaniach jednostkowych. Każda porcja ma zawierać 3 kotlety o gramaturze 100 g (± 10 g).

Wypełnij Tabelę 1. Propozycja etykiety na opakowanie jednostkowe kotletów mielonych.

Na stanowisku pracy są przygotowane niezbędne surowce i materiały pomocnicze.

Wypełnioną w arkuszu egzaminacyjnym dokumentację oraz przygotowane na 5 tackach/opakowaniach jednostkowych kotlety mielone pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad GMP, GHP, bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska. Uporządkuj stanowisko po zakończeniu pracy.

Zakończenie wykonania zadania zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.

Receptura na 1 kg kotletów mielonych z łopatki	
Mięso mielone z łopatki	0,7 kg
Bułka czerstwa	0,1 kg
Jaja	0,1 kg
Cebula	0,12 kg
Bułka tarta	0,07 kg
Sól	do smaku
Pieprz czarny mielony	do smaku

Sposób wykonania zadania

1. Łopatkę wieprzową bez kości przygotuj do rozdrabniania w wilku/maszynce do mielenia mięsa poprzez pokrojenie mięsa na mniejsze kawałki i usunięcie ewentualnych ścięgien i chrząstek.
2. Rozdrobnij łopatkę na wilku lub maszynce do mielenia, wykorzystując siatki o oczkach średnicy 6 - 8 mm.
3. Odważ około 1,1 kg mięsa zmielonego z łopatki.
4. Bułkę czerstwą namocz w zimnej wodzie na ok. 15 minut, a następnie dokładnie odciśnij.
5. Cebulę posiekaj w drobną kostkę.
6. Mięso mielone wymieszaj z odciśniętą bułką, posiekaną cebulą, jajami, solą, pieprzem.
7. Mięso wyrób (wymieszaj) około 3-4 minut tak, aby masa łatwo oddzielała się od dłoni. Jeśli masa mięsna będzie zbyt sucha dodaj zimnej wody.
8. Dłońmi zamoczonymi w zimnej wodzie uformuj kuliste, lekko spłaszczone kotlety o masie 100 g (± 10 g) i średnicy około 7-8 cm, które następnie delikatnie spłaszcz.
9. Każdy kotlet obtocz dokładnie w bułce tartej.
10. Na 5 tackach styropianowych/opakowaniach jednostkowych ułóż po 3 kotlety, tak aby nie leżały jeden na drugim.
11. Tacki owiń szczelnie folią spożywczą/opakowaniową.
12. Niewykorzystane surowce zabezpiecz w lodówce.
13. Uporządkuj stanowisko pracy.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- kotlety mielone w opakowaniu jednostkowym,
 - propozycja etykiety na opakowanie jednostkowe produktu – Tabela 1.
- oraz
przebieg wykonania kotletów mielonych.

Tabela 1. Propozycja etykiety na opakowanie jednostkowe kotletów mielonych

Nazwa produktu	
Skład produktu	
Alergeny	
Masa netto	
Data przydatności do spożycia	
Przechowywanie produktu	
Produkt nadaje się do spożycia po	
Nazwa producenta	

Informacje do wypełniania etykiety:

- producent: Zakłady Mięsne „Kotlecik”
- data produkcji: data egzaminu
- wyroby garmażeryjne mięsne magazynować w warunkach chłodniczych w temperaturze od 0 °C do 4 °C przez okres dwóch dni
- produkt nadaje się do spożycia po obróbce cieplnej
- alergenów:
 1. zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne
 2. skorupiaki i produkty pochodne
 3. jaja i produkty pochodne
 4. ryby i produkty pochodne
 5. orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne
 6. soja i produkty pochodne
 7. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
 8. orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne
 9. seler i produkty pochodne
 10. gorczyca i produkty pochodne
 11. nasiona sezamu i produkty pochodne
 12. dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂
 13. łubin i produkty pochodne
 14. mięczaki i produkty pochodne.

Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu

Oznaczenie i nazwa kwalifikacji: **SPC.04. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
SPC.04	Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	751108	Przetwórcza mięsa
		314403	Technik technologii żywności

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. Miejsce egzaminowania wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Ilość
1.	Stolik dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesła dla obserwatora	szt.	2
3.	Tablica szkolna/plansza oraz kreda/pisak do zapisania czasu trwania egzaminu	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Kosz na odpadki	szt.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
8.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowisko do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych** o powierzchni umożliwiającej ustawienie stołów do obróbki wstępnej surowców, stołów pomocniczych oraz urządzeń do mechanicznego rozdrabniania surowców mięsnych oraz mieszania mięsa. Stanowisko powinno być wyposażone w podłogi antypoślizgowe z kratkami ściekowymi, ściany do wysokości 2 m pokryte materiałem łatwo zmywalnym, zlew z bieżącą wodą ciepłą i zimną, sterylizator noży i narzędzi, przyłącze jednofazowe, pojemniki na odpady komunalne i organiczne odpowiednio oznakowane,
- **stanowisko do mycia rąk wyposażone w** umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, pojemnik na odpady,
- **stanowisko do rozdrabniania mięsa i surowców tłuszczowych, mieszania mięsa mielonego, pakowania próżniowego- indywidualne lub wspólne dla kilku zdających,**
- **magazyn surowców i produktów gotowych:** pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w regały i urządzenia chłodnicze z termometrem,

- **szatnia dla zdających: pomieszczenie** lub wydzielony fragment pomieszczenia, do przebrania w odzież roboczą oraz sanitariat wyposażony w umywalkę i wc.

Tabela 3. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje – parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Liczba
urządzenia, aparaty			
1.	stół roboczy	plyta ze stali nierdzewnej z nakładką z tworzywa sztucznego	1 szt.
2.	stół pomocniczy	plyta ze stali nierdzewnej z nakładką z tworzywa sztucznego	1 szt.
narzędzia, sprzęt do krojenia mięsa			
3.	nóż do wykrawania mięsa (trybownik)		1 szt.
4.	nóż kuchenny	do krojenia mięsa	
5.	nóż kuchenny	do krojenia cebuli	1 szt.
6.	deska kuchenna	do krojenia warzyw	1 szt.
7.	stalka lub ostrzałka do noży		1 szt.
8.	pojemnik/miska	metalowy lub z tworzywa sztucznego na mięso, bułkę	3 szt.
9.	pojemnik	na przyprawę	2 szt.
10.	pojemnik /miska	na bułkę tartą	1 szt.
11.	pojemnik	na wodę około 0,5 l	1 szt.
12.	rękawice bawełniane (ewentualnie) ochronne metalowe	lub inne zabezpieczenie	komplet
13.	pas skórzany – nabrusznik lub kolczuga stalowa	lub inne zabezpieczenie	komplet
aparatura kontrolno-pomiarowa			
14.	waga elektroniczna	do 2kg	1 szt.
15.	kalkulator	prosty	1 szt.

Tabela 3a. Wyposażenie wspólne dla kilku stanowisk:

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje – parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi/przykład	Na ilu zdających
urządzenia, aparaty			
1.	wilk/maszynka do mięsa wraz z zestawem noży	siatka o oczkach Ø 6÷8mm	3
2.	chłodziarka	z ponumerowanymi półkami od 1 do 6	6

Tabela 4. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla jednego zdającego

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa zł	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego zł
1.	mięso wieprzowe z łopatki, świeże	kg	1,50	20,00	30,00
2.	bułka czerstwa pszenna (1 bułka waży ok. 50 g)	szt.	3	0,80	2,40
3.	bułka tarta	kg	0,1	10,00	1,00
4.	sól warzona jodowana	kg	0,04	1,00	0,04
5.	pieprz czarny mielony	kg	0,004	12,00	0,05
6.	cebula obrana	kg	0,20	3,00	0,60
7.	jaja M	szt.	3	1,00	3,00

8.	pojemnik na bułkę tartą	szt.	1	0,25	0,25
9.	pojemnik na: sól i pieprz	szt.	2	0,25	0,50
10.	tacka PP o wymiarach 245x145x40	szt.	5	1,0	5,0
11.	folia spożywcza	m	3	0,5	1,5
12.	worki do segregacji odpadów	szt.	4	0,13	0,52
13.	ręczniki papierowe	szt.	1	1,50	1,50
14.	rękawiczki jednorazowe	szt.	4	0,36	1,44
15.	gąbka lub zmywak do naczyń	szt.	1	1,00	1,00
12.	płyn do mycia naczyń	l	0,05	7,50	0,38
13.	mydło w płynie	l	0,05	20,00	1,00
Razem brutto					46,36

I. Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

1. Na każdym stanowisku egzaminacyjnym w przeddzień egzaminu należy przygotować sprzęt i materiały zgodnie ze Wskazaniami dla ośrodków egzaminacyjnych dla zadania – Tabela 3.
2. Na każdym stanowisku egzaminacyjnym przygotować na godzinę przed egzaminem Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego zgodnie z Tabelą 4, odważone w opisanych pojemnikach.
Cebulę należy przed odważeniem obrać.
Odmierzyć około 0,5 l wody, która powinna być schłodzona.
Tacki PP dobrać tak, aby zmieściły się 3 kotlety i nie leżały jeden na drugim.
3. Na stanowisku wspólnym dla kilku zdających należy przygotować maszyny wymienione w tabeli 2a. Na stanowiskach roboczych przygotować instrukcje obsługi wilka/maszynki do mięsa.
4. Na stanowisku dla każdego zdającego należy zapewnić środki indywidualnej ochrony i odzież ochronną, jeżeli występuje taka konieczność.

II. Kalkulacja kosztów wykonania zadania w przeliczeniu na jednego zdającego

Element wyceny	Szacunkowy koszt brutto [zł]	Uwagi
Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego (tab. 4)	46,36	
Ogółem	46,36	